






Menus

Du 24 mars au 28 mars 2025

	Menus	Numéros correspondants au tableau des allergènes ci-dessous
LUNDI 24 	Céleri rémoulade Steak haché de veau Printanière de légumes Fromage BIO Fruits au sirop	3-10-12 7
MARDI 25 <i>Menu végétarien</i>	Potage à la tomate Crêpe au fromage Chou-fleur BIO à la béchamel Fromage Sundae caramel	9 1-3-7 7 7 7-8
JEUDI 27 	Salade coleslaw Emincé de volaille Haricots verts BIO Fromage Fruit BIO	3-10-12 7
VENDREDI 28 	Pâté de foie Poisson en sauce Pommes vapeur Crème dessert BIO vanille Madeleine BIO	1-6-7-10 4 7 1-3-7-8

Allergène	N° de référence menu	Allergène	N° de référence menu
Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	1	Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits)	8
Crustacés et produits à base de crustacés	2	Céleri et produits à base de céleri	9
Oeufs et produits à base d'oeufs	3	Moutarde et produits à base de moutarde	10
Poissons et produits à base de poissons	4	Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	11
Arachides et produits à base d'arachides	5	Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO2)	12
Soja et produits à base de soja	6	Lupin et produits à base de lupin	13
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	7	Mollusques et produits à base de mollusques	14

Traces éventuelles d'allergènes énumérés ci-dessus.

Viande bovine d'origine française

Menus établis sous réserve de modifications de dernière heure liées aux contingences d'approvisionnement.